

コーヒーゼリー



材 料 カップ2～3個分

インスタントコーヒー（液）…………… 300cc ホイップクリーム（砂糖入り）…………… 適量
砂糖（お好みで調整）…………… 30 g
粉ゼラチン…………… 5 g
水…………… 大さじ 1

作り方

- ① 鍋にお湯を沸かしインスタントコーヒーを溶かし、砂糖を入れる。
- ② ①に水でふやかした粉ゼラチンを加えて溶かし、ゼリー型（カップ）に流し込む。
- ③ 粗熱をとって2～3時間冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ホイップクリームを泡立てて絞り袋に入れ、冷えたゼリーに絞る。